



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI BİBERLİ VE TARÇINLI TARTÖLET

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

180 gram margarin

2 çorba kaşığı toz şeker

Bir tutam tuz

2 adet yumurtanın akı

2,5 su bardağı un

Yarım su bardağı kakao

1 çay kaşığı tarçın

Bir tutam acı pul biber

Kreması için:

2,5 su bardağı süt

4 çorba kaşığı toz şeker

3 çorba kaşığı un

2 paket vanilya

1 paket labne peyniri

Üzerine:

200 gram ahududu

Hamuru için tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp yoğurun. Daha sonra 8 eşit parçaya ayırın. Her birini yarım cm kalınlığında açın ve küçük tart kalıplarının içine, kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Kabarmalarını önlemek için ortalarına çatala delikler açın. Üzerlerine uygun boyutlarda kesilmiş yağlı kağıt yerleştirin. Yağlı kağıdın üzerine nohut veya kuru fasulye yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra yağlı kağıdı ve bakliyatı kaldırıp 10 dakika daha pişirin ve fırından alıp soğumaya bırakın. Kreması için süt, şeker ve unu bir tencereye koyup, topak kalmayana dek iyice karıştırın. Ocağa oturtun ve kıvam alana dek karıştırarak pişirin. Kremayı ocaktan alın ve hafif ılınınca labne peyniriyle ve vanilyayı ekleyip tel çirpici yardımıyla karıştırın. Tamamen soğuduktan sonra bir sıkma torbasına alın ve pişirdiğiniz hamurların içine doldurun. Üzerlerine ahududu yerleştirerek servis yapın.

